

ДОВІРЯЙТЕ ВИРОБНИКАМ ПРОДУКТІВ, ЯК І СИНОПТИКАМ, З ВЕЛИКОЮ ОБЕРЕЖНІСТЮ

Як відомо, не все те золото, що блищить. Простіше кажучи, вірити виробникові можна, але, як і синоптикам, з великою обережністю. Тож дізнаємося, які продукти і як підробляють бізнесмени від харчової промисловості? Адже поінформованого покупця важче ошукати.

Копчена риба з ... рідким димом

Як правило, такий продукт отримують за допомогою рідкого диму - одного з найсильніших канцерогенів, забороненого в багатьох країнах світу. Дійсно, навіщо термічно обробляти рибу, коли її можна продати разом з бутулізмом, холерою, сальмонеллою та всілякими іншими інфекціями. Недарма ж рибне м'ясо вважається одним з найбрудніших з-поміж продуктів. Адже можна просто в 0,5 літра води додати 2 столові ложки солі й 50 г рідкого диму, занурити туди рибу та залишити на кілька діб у холодильнику. Після цього копчена риба готова до продажу.



Утім, відрізнити якісну копчену рибу від такої можна. На розрізі нормальної копченої риби м'ясо - жовтуватого відтінку й такого ж кольору жир. А в нарізі підробки виділення жиру майже немає, а колір його, як у простого оселедця. Тож вимагайте у продавців надрізати рибу.

Найкраща ікра фасується з липня по вересень, коли в лососевих риб нерест

Ікру-підробку виготовляють з морських водоростей. Смак її найчастіше віддає желатином. До того ж при на-

тисканні фальшива ікринка просто сплющується, а не лопається, як натуральна. У натуральній ікрі рідини майже немає й ікринки цілі. Обов'язково дивіться на дату виготовлення. Найкращий делікатес розфасовується з липня по вересень. **У цей час у лососевих риб нерест, тому менша ймовірність, що виробник грішив консервантами. Крім усього сказаного, справжність ікри можна визначити дослідним шляхом.**



Опустіть у місткість з окропом справжню ікринку - в неї білок почне згортатися, залишаючи у воді білий шлейф. При цьому сама ікринка буде непошкодженою, тоді як підробка в киплячій воді з часом втратить форму й просто почне розчинятися.

Фарбований атлантичний лосось

Справжній колір лосося (сьомги, форелі), який ми звикли бачити на прилавках - блідо-сірий. Погодтеся, що він зовсім не апетитний! Навіть якщо брати до уваги, що лосося зараз вирощують на спеціальних фермах, де риба позбавлена можливості харчуватися натуральним кормом. **І все ж знайте: що ніжно-соковито-рожевий колір риби - результат фарбування спеціальними препаратами. Існують статистичні дані, згідно з якими сьогодні на фермах вирощується майже 95 % атлантичного (!) лосося, котрий фактично весь фарбований. Висновки робіть самі!**

Якщо від сметани в склянці окропу випав осад - це підробка

Сметана нині один з найпопулярніших кисломолочних продуктів, який користується попитом і у великих кількостях. Головне за таких умов -



встигнути обігнати конкурента. Тож тваринний жир благополучно замінюється рослинним, молочний білок - соєвим, звичайно, під прикриттям смакових добавок. Узагалі, справжню сметану готують виключно з вершків. Перевірити її натуральність можна вдома. Вилийте чайну ложку сметани в склянку окропу. Якщо вона розчинилася повністю - це справжній продукт, коли ж випав осад - це підробка.

Більшість сучасних соєвих соусів містять шкідливий канцероген - хлорпропанол

Раніше, готуючи соус, сою варили на пару, замішували борошном з обсмажених ячмінних або пшеничних зерен, солили й залишали на ферментацію (від 40 днів до 2-3 років). **Нині ж усе це відбувається за декілька тижнів завдяки технології прискореного розщеплення білків за допомогою хлористого водню. Аби такий соус набув потрібного смаку, кольору й запаху, додають різноманітні консерванти.** Тому-то більшість сучасних соєвих приправ містять шкідливий канцероген - хлорпропанол.

У складі справжнього соєвого соусу повинно бути 4 компоненти - вода, соєві боби, пшениця і сіль. Більше нічого. Орієнтуйтеся також на ціну: підроблені соуси коштують недорого. Смак натурального соусу завжди ніжний, тонкий, з легкою солодістю і насиченим післясмаком. **Підробка ж має різкий хімічний запах - віддає гіркотою і дуже солоня. Справжній соєвий соус - прозорого, червонувато-коричневого кольору, а фальшивий - темного, схожого на сироп.**

Підготувала прес-служба редакції.